ещё вкуснее и проще

60

страниц лучших рецептов

лучшие рецепты

пицца с мясом

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Для любого из нас вполне естественно желание вкусно поесть, не затрачивая при этом много усилий на приготовление блюд. Рецепты, представленные в нашей книге, полностью отвечают принципу «еще вкуснее и проще». Лучшие пиццы с мясом, приготовленные с помощью этой книги, не оставят равнодушными никого!

- Лучшие рецепты. Пицца с мясом
  - Пицца по-римски
  - Пицца с говядиной и маринованными огурцами
  - Пицца с бараниной и сыром
  - Пицца «Ламакун»
  - Пицца «Айсберг»
  - Пицца с мясом и томатами
  - Пицца мясная
  - Пицца со свиным фаршем и сыром
  - Пицца с беконом и овощами
  - Пицца со шпиком
  - Пицца «Все просто»
  - Пицца с салями и грибами
  - Пицца по-немецки
  - Пицца с салями и зеленым луком
  - Пицца с салями и овощами
  - Классическая пицца
  - Пицца с охотничьими колбасками
  - Пицца «Мексика»
  - Пицца по-деревенски
  - Быстрая пицца
  - Любимая пицца
  - Пицца «Времена года»
  - Пицца «Изюминка»
  - Пицца домашняя
  - Пицца с колбасой и капустой
  - Пицца из картофельного теста с ветчиной
  - Пицца с колбасой и томатным соусом
  - Творожная пицца с колбасой
  - Пицца студенческая
  - Быстрая пицца с колбасой
  - Пицца с артишоками
  - Пицца «Фантазия»
  - Пицца с сервелатом и ананасами

- ○ Деревенская пицца
- ○ Пицца «Весна»
- ○ Пицца с зеленым горошком
- ○ Пицца с ветчиной и маслинами
- ○ Пицца с ветчиной и шампиньонами
- ○ Пицца ветчинная
- ○ Пицца ветчинная с грибами
- ○ Пицца «Нежность»
- ○ Пицца с ветчиной и помидорами
- ○ Пицца «Италия»
- ○ Пицца по-неаполитански
- ○ Пицца с паштетом и сыром
- ○ Пицца с паштетом
- ○ Пицца с сосисками
- ○ Пицца с сосисками и шпиком
- ○ Пицца с сосисками и грибами
- ○ Пицца с сосисками и картофелем
- ○ Пицца с паштетом и грибами
- ○ Пицца с паштетом и шпротами
- ○ Пицца с паштетом и базиликом
- ○ Пицца с паштетом и окороком

Лучшие рецепты. Пицца с мясом
Составитель Сергей Павлович Кашин

Пицца по-римски

Ингредиенты

*Для теста:*300 г муки, 70 г маргарина, 20–25 г дрожжей, 230 мл молока или воды.

Для начинки:

300 г говядины, 200 г сыра (любого), 70 г томатной пасты, 30 г панировочных сухарей, 3 яйца, зелень петрушки, растительное масло, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Приготовьте дрожжевое тесто. Оставьте тесто, пока оно не поднимется. Затем раскатайте и выложите в смазанную растительным маслом форму.

Говядину мелко нарежьте или пропустите через мясорубку, смешайте с яйцами, добавьте томатную пасту, поперчите и посолите по вкусу. Выложите начинку на тесто. Сыр нарежьте кубиками и распределите по поверхности фарша, слегка вдавливая его в начинку. Сбрызните пиццу растительным маслом.

Запекайте около 30 минут в предварительно нагретой до 180–200 °С духовке.

Пицца с говядиной и маринованными огурцами

Ингредиенты

*Для теста:*200 г муки, 25 г дрожжей, 100 мл молока, 2 яйца, 4 столовые ложки сливочного масла, 1 столовая ложка сахара.

*Для начинки:*400 г говядины, 3 огурца (маринованных), 3 морковки, 3 луковицы, 1 пучок зелени (любой), 5 столовых ложек сметаны, ½ столовых ложек винного уксуса.

Способ приготовления

Смешайте все ингредиенты для теста, вымесите тесто. Приготовьте начинку. Говядину, огурцы нарежьте небольшими кубиками. Морковь очистите, натрите на терке. Лук очистите и мелко нарежьте. Зелень вымойте и мелко нарежьте. Овощи смешайте и заправьте уксусом.

Раскатайте тесто в тонкий пласт, положите на противень, предварительно смазанный маслом. На тесто выложите говядину с огурцами, овощи, смажьте все сметаной.

Поставьте противень в духовку, предварительно нагретую до 180 ˚С, на 30 минут. Готовую пиццу украсьте зеленью.

Пицца с бараниной и сыром

Ингредиенты

*Для теста:*400 г муки, 10 г дрожжей (сухих), 1 ½ столовых ложек оливкового масла, 1 столовая ложка сахара, 250 мл воды, соль.

*Для начинки:*400 г баранины (отварной), 150 г сыра (любого, твердых сортов), 100 г риса (вареного), 3 помидора, 3 морковки, 3 зубчика чеснока, соль.

Способ приготовления

В миску высыпьте муку, сделайте в ней небольшое углубление, добавьте сахар и щепотку соли, влейте оливковое масло и большую часть воды. Дрожжи разведите в 50 мл теплой воды, влейте их в муку. Все перемешайте.

Выложите тесто на стол, предварительно посыпанный мукой, и месите тесто еще 5–10 минут. Полученное тесто оставьте в миске на 30 минут, чтобы оно поднялось.

Для начинки баранину нарежьте тонкой соломкой. Чеснок очистите и пропустите через чеснокодавилку. Помидоры мелко нарежьте. Морковь и сыр натрите на терке. Раскатайте тесто в тонкий пласт, положите на противень, предварительно смазанный маслом. На тесто выложите рис, баранину, чеснок, немного посолите.

Положите помидоры, посыпьте сыром. Поместите противень в духовку, предварительно нагретую до 180 °С, на 30 минут.

Пицца «Ламакун»

Ингредиенты

*Для теста:*300 г хлебной муки, 200 г обычной муки, 2 столовые ложки оливкового масла, 2 чайные ложки дрожжей (сухих), 1 чайная ложка соли, 350 мл воды.

*Для начинки:*500 г баранины, 2 луковицы, 2 зубчика чеснока, 4 столовые ложки томатного соуса, 4 столовые ложки рубленой зелени петрушки, 4 столовые ложки растопленного масла, 2 столовые ложки лимонного сока, 1 чайная ложка зиры, кайенский или ямайский перец.

Способ приготовления

Муку посолите, разотрите с дрожжами. Добавьте воду и оливковое масло, замесите тесто. Оно должно получиться гладким и эластичным. Переложите тесто в посуду, смазанную маслом, и поставьте в теплое место на 1 час. Тесто должно увеличиться в объеме вдвое.

Баранину пропустите через мясорубку. Лук мелко нарежьте, чеснок порубите или натрите на мелкой терке.

Обжаривайте лук и чеснок в масле, пока они не станут мягкими. Добавьте бараний фарш и томатный соус. Посолите, приправьте специями.

Готовьте 10 минут, затем добавьте зелень петрушки и лимонный сок.

Готовое тесто снова обомните, разделите на пять маленьких кусочков и каждый раскатайте в круг 6–7 см в диаметре. Переложите на смазанные маслом противни, накройте полотенцем и оставьте на 10 минут.

Смажьте тесто растопленным маслом. Затем в середину каждого кружочка выложите начинку и ровным слоем распределите ее по всей поверхности. Поставьте противни в разогретую до 200 ˚С духовку и выпекайте 8–10 минут. Проследите, чтобы тесто не стало твердым и не подгорело.

Выньте противни с изделиями и накройте их полотенцем, чтобы тесто оставалось мягким и податливым.

Когда выпечка слегка остынет, каждую лепешку сверните в рулет, посыпьте петрушкой и подавайте на стол.

Пицца «Айсберг»

Ингредиенты

Для теста:

2 стакана муки, 10 г дрожжей, 3 чайные ложки растительного масла, 1 чайная ложка соли, ½ стакана воды.

*Для начинки:*300 г грудинки (копченой), 300 г репчатого лука, растительное масло, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Высыпьте муку горкой на стол и сделайте углубление. Растворите соль и дрожжи в теплой воде и влейте в муку. Добавьте растительное масло. Вымесите тесто, пока оно не перестанет липнуть к рукам. Скатайте тесто в шар, положите в большую миску, посыпанную мукой, накройте и поставьте в теплое место. Через 2 часа тесто раскатайте и положите в смазанную жиром форму.

Мелко нарежьте лук, положите его в сковороду, добавьте несколько чайных ложек масла и обжарьте на медленном огне. Периодически во время жарки нужно добавлять в лук несколько ложек горячей воды или бульона. Грудинку нарежьте на кусочки, перемешайте с жареным луком, посолите и поперчите по вкусу. Выложите начинку на тесто и сбрызните маслом. Поставьте пиццу в духовку на 45 минут, духовку предварительно нагрейте до 180–200 °С.

Пицца с мясом и томатами

Ингредиенты

*Для теста:*3 ½ стакана муки, 30 г дрожжей, 2 столовые ложки сахара, 2 столовые ложки маргарина, 1 яйцо, 2 стакана воды, соль.

*Для начинки:*200 г мяса (любого, отварного), 200 г помидоров, 150 г сыра (любого), 100 г грибов (любых), 100 г болгарского перца, 2 яйца, 1 луковица, 2 столовые ложки растительного масла, 5 чайных ложек майонеза, томатный соус.

Способ приготовления

Муку просейте в глубокую миску. Маргарин растопите, остудите.

Яйцо взбейте и посолите. Дрожжи измельчите, растворите в воде. Все соедините с мукой, замесите тесто.

Накройте и дайте постоять 1 ½–2 часа.

Помидоры нарежьте ломтиками. Грибы и лук нарежьте и обжаривайте на растительном масле в течение 2 минут.

Мясо нарежьте тонкой соломкой, сыр натрите на крупной терке.

Болгарский перец нарежьте кубиками. Яйца взбейте, заправьте майонезом.

Тесто раскатайте в пласт. Толщина его не должна превышать 5 мм.

Переложите основу на смазанный маслом противень. Смажьте тесто равномерно томатным соусом. Выложите слоями мясо, грибы, перец, помидоры. Залейте начинку яичной смесью, посыпьте сыром.

Выпекайте 20–25 минут в предварительно нагретой до 180–200 ˚С духовке.

Пицца мясная

Ингредиенты

*Для теста:*3 стакана муки, 1 стакан кефира, 100 г маргарина, ½ чайной ложки соды.

*Для начинки:*150 г филе курицы (отварного), 150 г помидоров, 150 г сыра (любого), 100 г мяса (любого, отварного), 100 г копченой колбасы, 2 луковицы, 1 соленый огурец, 1 жгучий перец (маринованный).

Способ приготовления

Маргарин мелко порубите, разотрите с мукой. Погасите соду в кефире, быстро введите в муку и замесите тесто.

Скатайте в шар, накройте и поставьте в холодное место на 2 часа.

Мясо нарежьте тонкими ломтиками, колбасу небольшими кубиками. Филе курицы измельчите. Соленый огурец и сыр натрите на терке. Помидоры нарежьте кружочками, репчатый лук тонкими полукольцами.

Тесто раскатайте, переложите на смазанный маслом противень.

Сверху слоями выложите начинку. Сначала одну часть тертого сыра, затем колбасу, мясо, курицу, соленый огурец, помидоры, лук, жгучий перец и сверху снова посыпьте сыром. Поставьте противень в духовку.

Выпекайте пиццу 15–20 минут на среднем огне при температуре 180 °С.

Пицца со свиным фаршем и сыром

Ингредиенты

*Для теста:*200 г муки, 1 столовая ложка оливкового масла, 1 чайная ложка дрожжей (сухих), 0,25 чайных ложек соли, 150 мл воды.

*Для начинки:*150 г свиного фарша, 150 г сыра (любого, твердых сортов), 150 г шампиньонов, 3 помидора, 3 луковицы, 4 столовые ложки оливкового масла, соль.

Способ приготовления

Смешайте в миске муку, соль, дрожжи. В отдельной чаше смешайте масло и теплую воду. Соедините обе смеси и замесите тесто. Выложите тесто на стол, предварительно посыпанный мукой, продолжайте месить еще 5–10 минут. Переложите тесто в миску, оставьте на 30–40 минут, чтобы оно подошло.

Фарш обжарьте на 2 столовые ложки оливкового масла до готовности.

Помидоры нарежьте дольками, грибы мелко нарежьте.

Лук очистите и нарежьте полукольцами. Сыр натрите на терке.

Тесто раскатайте в тонкий пласт, переложите его на противень, смазанный маслом. На тесто выложите слоями половину сыра, помидоры, грибы, лук, фарш, немного посолите, положите вторую половину сыра, слегка сбрызните пиццу маслом. Поставьте противень в духовку и выпекайте 20–30 минут при температуре 180 °С.

Пицца с беконом и овощами

Ингредиенты

*Для теста:*200 г муки, 100 г сметаны, 2 яйца, 4 столовые ложки сливочного масла, 2 чайные ложки сахара, соль.

*Для начинки:*300 г бекона, 300 г творога, 200 г белокочанной капусты, 3 яйца, 2 морковки, 2 луковицы, соль.

Способ приготовления

Смешайте все ингредиенты для теста, хорошо вымесите. Приготовьте начинку. Бекон нарежьте небольшими полосками. Морковь и лук очистите, мелко нарежьте. Капусту тонко нашинкуйте. Творог смешайте с яйцами до однородной массы.

Раскатайте тесто в тонкий пласт, положите на противень, предварительно смазанный маслом. На тесто выложите бекон, овощи, капусту, посолите, сверху выложите яично-творожную смесь.

Поставьте противень в духовку, предварительно нагретую до 1 80 °С, на 30 минут. Готовую пиццу украсьте зеленью.

Пицца со шпиком

Ингредиенты

*Для теста:*200 г муки, 15 г дрожжей, ½ стакана молока (теплого), 2 столовые ложки растительного масла, 1 щепотка соли.

*Для начинки:*170 г шампиньонов, 130 г шпика, 3 яйца, 2 столовые ложки рубленой петрушки, 1 столовая ложка лимонного сока, ½ стакана воды, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Замесите тесто. Оставьте на 1 час, давая ему подойти.

Шампиньоны нарежьте тонкими ломтиками, шпик кубиками, перемешайте. Затем взбейте яйца, добавьте воду и лимонный сок.

Тесто снова тщательно перемешайте, раскатайте и переложите в высокую форму. Выложите на тесто шампиньоны и шпик, поперчите и посолите по вкусу, посыпьте петрушкой.

Затем залейте начинку взбитыми яйцами. Выпекайте пиццу в духовом шкафу около 30 минут при температуре 170 °С.

Пицца «Все просто»

Ингредиенты

*Для теста:*2 стакана муки, 10 г дрожжей, 3 столовые ложки оливкового масла, 1 столовая ложка сахара, ½ стакана воды, соль.

*Для начинки:*300 г салями, 230 г сыра (любого), 3 красных болгарских перца, 3 луковицы.

Способ приготовления

Замесите гладкое тесто, накройте и поставьте на 30 минут в теплое место.

Противень смажьте жиром, скалку – растительным маслом. Тесто раскатайте на противне в круг диаметром 30 см.

Салями нарежьте кружочками, перец соломкой. Лук нарежьте кольцами, сыр натрите на терке. Все перемешайте, выложите на тесто и выпекайте. Поставьте противень в духовку, предварительно нагретую до 1 80 ˚С, на 30 минут.

Пицца с салями и грибами

Ингредиенты

*Для теста:*350 г муки, 10 г дрожжей (сухих), 1 ½ столовых ложек оливкового масла, 1 столовая ложка сахара, 250 мл воды, соль.

*Для начинки:*200 г салями, 150 г моцареллы, 150 г гауды, 50 г шампиньонов, 2 помидора, 2 столовые ложки томатного сока, 1 столовая ложка растительного масла, соль.

Способ приготовления

В миску всыпьте муку, сделайте небольшое углубление, добавьте сахар и щепотку соли, влейте оливковое масло и 200 мл воды. Дрожжи разведите в 50 мл теплой воды, влейте их в муку. Все перемешайте. Выложите тесто на стол, предварительно посыпанный мукой, и месите тесто еще 5–10 минут. Затем переложите в миску на 30 минут, чтобы оно поднялось.

Сыр натрите на терке, перемешайте. Салями нарежьте небольшими кусочками, грибы пластинками, помидоры кружочками.

Тесто раскатайте в тонкий пласт, переложите на предварительно смазанный маслом противень. Тесто смажьте томатным соком, слоями на него выложите часть сыра, грибы, салями, вторую часть сыра, украсьте помидорами, немного посолите. Поставьте противень с пиццей в духовку на 30 минут при температуре 180 °С.

Пицца по-немецки

Ингредиенты

*Для теста:*2 стакана муки, 1 стакан молока, 20 г дрожжей, 3 столовые ложки маргарина, соль.

*Для начинки:*200 г копченой колбасы, 300 г сыра (любого), 3 помидора, растительное масло, красный молотый перец.

Способ приготовления

Замесите тесто на дрожжах, разведенных в теплом молоке. Тесто поставьте в теплое место на 30 минут. Затем выложите его в глубокую форму, хорошо смазанную жиром. Сыр и колбасу нарежьте кубиками, смешайте и равномерным слоем распределите по тесту. Сверху разложите ломтики помидоров и посыпьте красным перцем. Начинку сбрызните растительным маслом, дайте тесту еще немножко подойти.

Выпекайте пиццу около 30 минут при температуре 190–210 °С.

Пицца с салями и зеленым луком

Ингредиенты

*Для теста:*300 г муки, 30 г сливочного масла, 10 г дрожжей, 1 яйцо, 7 столовых ложек молока, 1 чайная ложка соли, ½ чайной ложки сахара.

*Для начинки:*130 г салями (тонко нарезанной), 300 г зеленого лука, 3 столовые ложки тертого сыра (любого), 1 чайная ложка сушеного или свежего майорана, томатная паста, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Просейте муку и посолите. Дрожжи с сахаром растворите в теплом молоке, вылейте в муку и перемешайте.

Добавьте растопленное масло и яйцо. Смешайте и хорошо вымесите тесто. Накройте его и оставьте, пока не увеличится в объеме вдвое.

Налейте в кастрюлю воды, добавьте соль и вскипятите. Зеленый лук промойте и нарежьте наискось мелкими колечками шириной не более ½ см. Нарезанный зеленый лук опустите в кипящую воду, через 30 секунд откиньте лук на сито и обдайте холодной водой, подождите, пока стечет вся вода. Тесто раскатайте и выложите на хорошо смазанный жиром противень.

Смажьте тесто томатной пастой, затем добавьте колечки зеленого лука, равномерно покрыв ими всю заготовку. Поперчите, посолите по вкусу, приправьте майораном. Затем на пиццу поверх лука выложите салями. Посыпьте тонким слоем тертого сыра. Пиццу выпекайте в течение 30 минут при 190 °С.

Пицца с салями и овощами

Ингредиенты

*Для теста:*350 г муки, 10 г дрожжей (сухих), 1 ½ столовых ложек оливкового масла, 1 столовая ложка сахара, 250 мл воды, соль.

*Для начинки:*150 г салями, 150 г сыра (любого, твердых сортов), 50 г кетчупа, 2 помидора, 2 морковки, 2 луковицы, 1 пучок зелени (любой), соль.

Способ приготовления

В миску всыпьте муку, сделайте небольшое углубление, добавьте сахар и щепотку соли, влейте оливковое масло и 200 мл воды. Дрожжи разведите в 50 мл теплой воды, влейте их в муку. Все перемешайте. Выложите тесто на стол, предварительно посыпанный мукой, и месите тесто еще 5–10 минут. Затем переложите в миску на 30 минут, чтобы оно поднялось. Сыр натрите на терке. Салями нарежьте средними кусочками. Лук очистите и нарежьте полукольцами, помидоры измельчите, морковь очистите и натрите на терке. Зелень промойте и мелко нарежьте.

Раскатайте тесто в тонкий пласт, смажьте его кетчупом. Пиццу посыпьте частью сыра, распределите колбасу равномерно по всей пицце, выложите лук, морковь, помидоры, посыпьте оставшимся сыром. Поставьте смазанный маслом противень с пиццей в духовку на 30 минут при температуре 200 °С. Готовую пиццу украсьте зеленью.

Классическая пицца

Ингредиенты

*Для теста:*2 стакана муки, 200 г сливочного масла, 200 г сметаны, 1 желток.

*Для начинки:*150 г полукопченой колбасы, 200 г сыра (любого), 5–6 помидоров, 1 луковица, 2 столовые ложки растительного масла, зелень петрушки, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Замесите тесто из муки, масла и сметаны.

Оставьте на 30 минут, затем раскатайте ровным слоем толщиной 0,7–0,8 см по размеру противня. Скатайте жгутик из этого же теста, уложите по бортику пиццы, смажьте желтком.

Помидоры нарежьте ломтиками и выложите на тесто. Колбасу нарежьте мелкими кубиками и разложите поверх помидоров. Лук обжарьте на масле и распределите по поверхности пиццы. Все посыпьте тертым сыром и измельченной зеленью петрушки. Поперчите и посолите по вкусу, сбрызните маслом. Выпекайте при температуре 210–220 °С 20–30 минут.

Пицца с охотничьими колбасками

Ингредиенты

*Для теста:*300 г муки, 15 г дрожжей, 3 столовые ложки растительного масла, 100 мл воды, сахар, соль.

*Для начинки:*70 г охотничьих колбасок, 70 г шампиньонов, 200 г помидоров, 90 г шпината, 60 г сыра (любого), 1 болгарский перец, 3 столовые ложки растительного масла, 2 столовые ложки маслин, розмарин (рубленый), соль.

Способ приготовления

Смешайте все компоненты и замесите тесто, поставьте в теплое место на 30 минут, чтобы оно подошло.

Шампиньоны очистите и нарежьте тонкими ломтиками. Болгарский перец нарежьте маленькими кубиками.

Шпинат вымойте, пробланшируйте, откиньте на дуршлаг, дайте стечь воде и крупно нарежьте. Помидоры нарежьте ломтиками. Раскатайте из теста круг и переложите в смазанную жиром форму. Выложите начинку, посыпьте сыром. Оставьте на 7 минут подойти.

Выпекайте около 30 минут при температуре 230 °С.

Пицца «Мексика»

Ингредиенты

*Для теста:*300 г муки, 30 г дрожжей, 1 стакан молока (теплого), 3 столовые ложки растительного масла, 1 щепотка соли.

*Для начинки:*130 г колбасы, 170 г сыра (любого), 3 помидора, 3 столовые ложки растительного масла, майоран, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Замесите в миске дрожжевое тесто и дайте ему подойти. Еще раз тщательно вымесите.

Накройте полотенцем и поставьте в теплое место на 30 минут.

Колбасу и сыр мелко нарежьте, перемешайте. Снимите с помидоров кожицу и нарежьте ломтиками. Тесто раскатайте и переложите на смазанный маслом противень.

Выложите на тесто колбасу и сыр, затем слой помидоров, поперчите и посолите по вкусу. Приправьте майораном.

Сбрызните пиццу растительным маслом и посыпьте сыром.

Выпекайте в духовке 30–35 минут при температуре 130 °С.

Пицца по-деревенски

Ингредиенты

*Для теста:*1 ½ стакана муки, 130 г маргарина, 1 яйцо, 1 чайная ложка разрыхлителя, соль.

*Для начинки:*150 г колбасы, 150 г сыра (любого), 3 плавленых сырка, 2 яйца, 1 стакан молока, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Смешайте все ингредиенты и быстро замесите жидкое тесто. Поставьте в холодильник на 30 ми

нут. Затем тесто выложите в смазанную жиром форму, сформировав бортик. Выпекайте при 200 °С 10 минут.

Смешайте мелко нарезанную колбасу, плавленые сырки, кубики сыра. Яйца взбейте и смешайте с молоком, поперчите и посолите по вкусу. Залейте смесью начинку, перемешайте и выложите все на тесто.

Выпекайте еще 40–45 минут при той же температуре.

Быстрая пицца

Ингредиенты

*Для теста:*1 ½ стакана муки, 1 ½ стакана сметаны, ½ пачки маргарина, растительное масло.

*Для начинки:*100 г вареного мяса (любого), 100 г сосисок, 100 г колбасы, 100 г грибов (любых), 70 г сыра (любого, тертого), 30 г баклажанов (вареных), 2 помидора, 2 яйца (сваренных вкрутую), 1 яйцо (сырое), 3 столовые ложки кетчупа, зелень (любая).

Способ приготовления

Маргарин смешайте со сметаной и мукой. Тесто должно получиться эластичным.

Выложите его на противень, сделав бортик, смажьте растительным маслом.

Сосиски, колбасу, вареные яйца, баклажаны, мясо, грибы нарежьте произвольно и выложите на тесто. Сверху положите помидоры или кетчуп. Поперчите, посолите, добавьте тертый сыр, зелень. Смажьте края сырым яйцом.

Выпекайте 15–25 минут в духовке при температуре 200–210 ˚С.

Любимая пицца

Ингредиенты

*Для теста:*300 г муки, 100–150 г сливочного масла, 3 яйца, 3 столовые ложки молока, соль.

*Для начинки:*300 г любой колбасы или сосисок, 300 г сыра (копченого), 100 г майонеза, 3 зубчика чеснока, 3 яйца, растительное масло, зелень (любая), специи для пиццы, соль.

Способ приготовления

Просейте муку и высыпьте горкой на стол, сливочное масло нарежьте кусочками и положите в центр горки. Добавьте яйца, посолите и замесите тесто. Скатайте из него шар, оберните бумагой и положите в холодильник.

Через 30 минут на столе или доске, посыпанной мукой, раскатайте не очень тонкий пласт, выложите его на сковороду, смазанную маргарином или жиром.

Колбасу или сосиски нарежьте кубиками, чеснок мелко порубите и смешайте с колбасой. Выложите начинку на тесто.

Яйца взбейте и добавьте в майонез, тщательно перемешайте. Залейте смесью пиццу.

Сыр натрите на терке, добавьте измельченную зелень, специи, перемешайте и посыпьте сверху заготовку.

Сбрызните растительным маслом и поставьте в духовку на 20–30 минут при температуре 180–200 °С.

Пицца «Времена года»

Ингредиенты

*Для теста:*300 г муки, 30 г сливочного масла, 20 г дрожжей, 3 яйца, 150 мл воды, соль.

*Для начинки:*70 г колбасы (любой), 60 г артишоков, 50 г грибов (любых), 40 г сыра моцарелла, 5 филе анчоуса, 8 столовых ложек черных оливок (без косточек), 4 столовые ложки каперсов, 4 столовые ложки базилика (свежего), томатный соус, оливковое масло, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Просейте муку в миску и посолите. Дрожжи растворите в теплой воде, вылейте в муку и перемешайте.

Добавьте яйца и растопленное масло.

Соедините все компоненты и хорошо вымесите тесто. Накройте и оставьте, пока оно не увеличится в объеме вдвое. Затем тесто обомните и раскатайте в круг, переложите на смазанный маслом противень, сформируйте бортики по краям и оставьте на 10 минут.

Колбасу, грибы и артишоки нарежьте небольшими кубиками, но не смешивайте. Каждое филе анчоуса нарежьте вдоль и поперек, сыр натрите на терке.

Тесто смажьте томатным соусом. На одну четверть заготовки выложите колбасу, на вторую – грибы, на третью четверть – артишоки, на четвертую – сыр и анчоусы.

Таким образом, пицца должна оказаться разбитой на четыре равных сектора. Посыпьте начинку каперсами и листьями базилика, украсьте целыми оливками. Поперчите и посолите по вкусу, кроме четвертинки с анчоусами. Сбрызните пиццу оливковым маслом и поставьте в нагретую духовку.

Выпекайте при 200 °С в течение 18–20 минут.

Пицца «Изюминка»

Ингредиенты

*Для теста:*4 ½ стакана муки, 40 г дрожжей, 70 г сливочного масла или маргарина, 3 яйца, 7 столовых ложек молока, ½ чайной ложки сахара, ½ чайной ложки соли, вода.

*Для начинки:*130 г копченой колбасы, 300 г болгарского перца, 130 г сыра (любого), 30 г маргарина, 3 луковицы, 3 зубчика чеснока, 1 банка (небольшая) кукурузы (консервированной), черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Просейте муку в миску и посолите. Дрожжи растворите в теплой воде с сахаром, вылейте в муку и перемешайте. Добавьте яйца и растопленное масло. Тесто хорошо вымесите, накройте и поставьте в теплое место, пока не увеличиться вдвое. Затем тесто раскатайте в круг и выложите в смазанную жиром форму, по краям сформировав невысокий бортик.

Лук очистите и мелко нарежьте. Болгарский перец очистите и нарежьте полосками. Лук и перец обжарьте на маргарине, выдавите в них чеснок. Посолите и поперчите. Кукурузу слейте, колбасу нарежьте кружочками. Выложите перец с луком и чесноком на тесто, потом колбасу и кукурузу. Сыр нарежьте полосками и положите сверху. Дайте тесту еще 15 минут подойти. Выпекайте 30 минут при температуре 230 °С.

Пицца домашняя

Ингредиенты

*Для теста:*300 г муки, 2 стакана кефира, 3 яйца, сода.

*Для начинки:*100–150 г вареной колбасы, 3 картофелины, 3 яйца (сваренных вкрутую), 1 луковица.

Способ приготовления

Соедините кефир с яйцами, введите в муку, смешанную с содой, замесите тесто, по консистенции напоминающее сметану.

Картофель очистите, натрите на крупной терке, колбасу нарежьте кубиками. Измельчите яйца, лук мелко нарежьте.

Все компоненты начинки соедините и выложите на смазанную маслом сковороду, залейте тестом. Выпекайте в духовке до готовности 20–30 минут при температуре 180–200 °С.

Пицца с колбасой и капустой

Ингредиенты

*Для теста:*1 стакан муки, 1 яйцо, 90 г маргарина, соль.

*Для начинки:*300 г вареной колбасы, 300 г белокочанной капусты, 130 г грудинки (копченой), 2 яйца, 1 стакан сметаны (неполный), 90 мл растительного масла, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Быстро замесите тесто и поставьте его в холодильник. Капусту нашинкуйте, колбасу нарежьте кружочками. Грудинку нарежьте кубиками и обжарьте до золотистой корочки, добавьте капусту. Посолите, поперчите и тушите 9 минут.

Тесто раскатайте и выложите в форму, смазанную жиром.

Сформируйте высокий бортик, на тесто положите капусту, колбасу и грудинку. Яйца смешайте со сметаной, поперчите и посолите. Вылейте на начинку.

Выпекайте 30 минут при 230 ˚С.

Пицца из картофельного теста с ветчиной

Ингредиенты

*Для теста:*250 г муки, 250 г картофеля, 30 г сыра (любого, твердых сортов), 20 г дрожжей, 4 столовые ложки сливочного масла, 1 яйцо, 100 мл воды, соль.

*Для начинки:*100 г ветчины, 100 г вареной колбасы, 200 г сыра (любого, твердых сортов), 3 яйца, 200 мл молока, 1 чайная ложка сливочного масла, соль.

Способ приготовления

Картофель «в мундире» отварите в слегка подсоленной воде, остудите, очистите, разомните с помощью толкушки, смешайте с мукой.

В центре полученной смеси сделайте небольшое углубление, туда разбейте яйцо, влейте растопленное масло, добавьте соль, дрожжи, влейте теплую воду.

Замесите тесто, поставьте его в теплое место на 2 часа, чтобы оно подошло.

Яйца взбейте с молоком и солью. Колбасу, ветчину, сыр нарежьте небольшими кусочками.

Раскатайте тесто в тонкий пласт, переложите в сковороду с высокими бортиками, предварительно смазав ее маслом.

Выложите на тесто ветчину, колбасу, сыр, залейте молочно-яичной массой. Поставьте сковороду в духовку, нагретую до температуры 180 °С, на 40 минут.

Пицца с колбасой и томатным соусом

Ингредиенты

*Для теста:*350 г муки, 10 г дрожжей (сухих), 1 ½ столовых ложек оливкового масла, 1 столовая ложка сахара, 250 мл воды, соль.

*Для начинки:*100 г вареной колбасы, 50 г моцареллы, 5 помидоров, 4 зубчика чеснока, 10 мл оливкового масла, 10 мл бальзамического уксуса, 1 столовая ложка растительного масла, 3 морковки, 0,25 чайной ложки сахара, смесь специй, соль.

Способ приготовления

В миску высыпьте муку, сделайте в муке небольшое углубление, добавьте сахар и щепотку соли, влейте оливковое масло и 200 мл воды. Дрожжи разведите в 50 мл теплой воды, влейте их в муку. Все перемешайте.

Выложите тесто на стол, предварительно посыпанный мукой, и месите еще 5–10 минут. Затем тесто переложите в миску на 30 минут, чтобы оно поднялось.

Чеснок очистите и измельчите. Помидоры мелко нарежьте.

В сотейник налейте масло, положите чеснок, немного обжарьте его.

Затем положите туда помидоры и тушите на среднем огне до мягкости.

Протрите помидоры через сито, отправьте обратно в сотейник, добавьте уксус, немного соли и сахар, специи, готовьте еще 5–10 минут, затем остудите до комнатной температуры. Морковь очистите и нарежьте кружками.

Сыр натрите на терке, колбасу нарежьте полосками.

Тесто раскатайте в тонкий пласт, переложите на предварительно смазанный маслом противень. Тесто смажьте томатным соусом, выложите морковь, колбасу, сыр.

Поставьте противень в духовку на 20–30 минут при температуре 220 °C.

Творожная пицца с колбасой

Ингредиенты

*Для теста:*800 г муки, 400 г творога, 3 яйца, 100 мл молока, 3 столовые ложки растительного масла, 1 ½ чайной ложки соды, соль.

*Для начинки:*250 г вареной колбасы, 4 помидора, 4 болгарских перца, 4 луковицы, 5 столовых ложек майонеза, 4 столовые ложки томатного сока.

Способ приготовления

В миску положите творог, влейте молоко, смешайте до однородной массы, добавьте масло, яйца, соль, соду, все тщательно перемешайте. Всыпьте муку, замесите тесто, уберите в холодильник на 2 часа.

Лук очистите, мелко нарежьте. Болгарский перец очистите, нарежьте полосками.

Помидоры мелко нарежьте, колбасу нарежьте небольшими кубиками.

Тесто раскатайте в тонкий пласт, положите на противень, смазанный маслом.

Тесто смажьте томатным соком, выложите на него овощи, колбасу, смажьте все майонезом.

Поставьте противень в духовку, предварительно нагретую до 180 °С, на 30 минут.

Пицца студенческая

Ингредиенты

*Для основы:*½ буханки черного хлеба, 3 столовые ложки томатной пасты, 1 столовая ложка растительного масла.

*Для начинки:*200 г ветчины, 150 г сыра (любого), 100 г вареной колбасы, 3 яйца (сваренных вкрутую), 1 луковица.

Способ приготовления

Хлеб нарежьте ломтями и распределите по всей поверхности смазанного маслом противня. Сбрызните хлеб растительным маслом и равномерно смажьте томатной пастой.

Поставьте в горячую духовку на 6–7 минут при температуре 180–200 °С. Колбасу, ветчину, яйца, лук нарежьте кубиками. Распределите начинку по поверхности хлеба. Сыр натрите на терке и посыпьте заготовку. Пиццу запеките и подавайте к столу горячей.

Быстрая пицца с колбасой

Ингредиенты

*Для теста:*150 г муки, 2 яйца, 100 мл кефира, 100 г майонеза, 3 столовые ложки растительного масла, соль.

*Для начинки:*100 г копченой колбасы, 90 г сыра (любого, твердых сортов), 30 г оливок (без косточек), 2 помидора, 1 луковица, 1 столовая ложка растительного масла, соль.

Способ приготовления

В миске смешайте кефир и майонез, добавьте яйца, немного посолите, перемешайте. Аккуратно всыпьте в полученную массу муку, взбейте миксером, чтобы не было комочков.

Сыр натрите на терке. Колбасу нарежьте средними кусочками, помидоры мелко. Лук очистите и нарежьте полукольцами.

Нагрейте сковороду, предварительно смазанную маслом, вылейте на нее тесто, посыпьте половиной сыра, добавьте помидоры, колбасу, положите лук, присыпьте все остальным сыром, украсьте оливками.

Держите на среднем огне до готовности 10–15 минут.

Готовую пиццу разрежьте на порционные кусочки и подавайте на стол.

Пицца с артишоками

Ингредиенты

*Для теста:*300 г муки, 30 г дрожжей, 1 стакан молока (теплого), 3 столовые ложки оливкового масла, соль.

*Для начинки:*90 г артишоков, 50 г полукопченой колбасы, 50 г грибов (любых), 50 г сыра моцарелла, 6 филе анчоуса, 8 столовых ложек черных оливок (без косточек), 8 столовых ложек нарезанного базилика (свежего), 4 столовые ложки каперсов, томатный соус, оливковое масло, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Дрожжи измельчите и растворите в молоке, добавьте оливковое масло.

Просейте муку в миску, немного посолите, перемешайте. Соедините компоненты и тщательно перемешайте. Замесите тесто и оставьте на 1 час в теплом месте.

Затем тонко раскатайте и переложите на смазанный маслом противень.

Колбасу нарежьте тонкими кружочками. Грибы вымойте, обсушите, тонко нарежьте вдоль. Сыр натрите на терке, артишоки мелко нарежьте. Каждое филе анчоуса разрежьте пополам, кружочками нарежьте оливки.

Тесто смажьте томатным соусом, выложите колбасу и грибы, артишоки и филе анчоуса. Посолите и поперчите по вкусу, добавьте базилик и каперсы. Сверху пиццу посыпьте тертым сыром и сбрызните оливковым маслом.

Поставьте противень в духовку, предварительно нагретую до 200–230 °С, на 30–40 минут.

Пицца «Фантазия»

Ингредиенты

*Для теста:*400 г муки, 30 г маргарина, 20 г дрожжей, 7 столовых ложек молока, ½ чайной ложки сахара, ½ чайной ложки соль.

*Для начинки:*90 г ветчины, 75 г чайной колбасы, 15 г сыра (любого, тертого), 3 помидора, 2 болгарских перца (небольших), 1 банка (маленькая) оливок, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Просейте муку в миску, посолите. Дрожжи и сахар растворите в теплом молоке, вылейте в муку и перемешайте.

Добавьте яйцо и растопленный маргарин. Замесите тесто, накройте и оставьте, пока оно не увеличится в объеме вдвое.

Затем тесто обомните, разделите на две части, раскатайте каждую часть в форме круга, выложите на смазанный жиром противень, сформировав по краям бортик.

Болгарский перец очистите, нарежьте полосками. Чайную колбасу нарежьте полосками и выложите на тесто.

Помидоры надрежьте, обдайте кипятком и снимите кожицу. Разрежьте на четыре части. Ветчину нарежьте маленькими кубиками. Выложите поверх колбасы перец, ветчину, помидоры, оливки.

Поперчите, посыпьте сыром, посолите. Тесту дайте еще подойти.

Выпекайте 30 минут при 200 ˚С.

Пицца с сервелатом и ананасами

Ингредиенты

*Для теста:*10 столовых ложек муки, 4 яйца, 100 г сметаны, 100 г майонеза, соль.

*Для начинки:*300 г сервелата, 200 г сыра (любого), 100 г ананасов (консервированных), 50 г оливок, зелень укропа.

Способ приготовления

Взбейте яйца до образования пены, добавьте сметану и майонез. Тщательно перемешайте, постепенно всыпая муку. Готовое тесто по консистенции должно напоминать густую сметану.

Сервелат нарежьте кружочками и каждый еще на четыре части. Сыр натрите на терке.

Ананасы нарежьте кубиками. Зелень укропа мелко порубите.

Вылейте тесто на смазанный маслом противень. На тесто выложите сервелат, добавьте ананасы. Украсьте пиццу целыми оливками, посыпьте зеленью укропа и сыром.

Выпекайте пиццу при 180 ˚С в течение 20 минут.

Деревенская пицца

Ингредиенты

*Для теста:*3 стакана муки, 1 стакан молока, 300 г картофеля, 70 г сливочного масла или маргарина, 30 г дрожжей, 3 яйца, 3 столовые ложки тертого сыра (любого), черный молотый перец, соль.

*Для начинки:*70 г ветчины, 70 г колбасы, 70 г сыра (любого), 3 плавленых сырка,3 яйца, 3 столовые ложки тертого сыра (любого), 1 ½ стакана молока, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Отварите картофель «в мундире», очистите, разомните и перемешайте с мукой.

В центре сделайте углубление, выложите в него растопленное масло, яйца, тертый сыр, посолите и поперчите. В теплом молоке разведите дрожжи, влейте в углубление.

Замесите тесто, накройте и поставьте на 3 часа в теплое место. Раскатайте тесто и выложите в смазанную жиром форму, сделав бортик.

Колбасу и ветчину мелко нарежьте. Сыр и плавленые сырки натрите на крупной терке. Яйца взбейте и смешайте с молоком, посолите и поперчите по вкусу. Соедините колбасу, ветчину, плавленые сырки и сыр, выложите на тесто.

Залейте сверху яичной смесью. Выпекайте 1 час при 180 °С.

Пицца «Весна»

Ингредиенты

*Для теста:*2 ½ стакана ржаной муки, 115 г маргарина, 1 чайная ложка уксуса, ½ стакана воды, соль.

*Для начинки:*90 г ветчины, 70 г шампиньонов, 6 луковиц, 3 яйца, 1 стакан молока, 1 пучок петрушки, 3 столовые ложки сметаны, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Из муки, 100 г маргарина, соли уксуса и холодной воды быстро замесите тесто и положите в холодильник.

Ветчину нарежьте кубиками и обжарьте на маргарине. Добавьте нарезанный кольцами лук. Тушите в течение 6–7 минут.

Выложите нарезанные шампиньоны, тушите до испарения жидкости.

Дайте немного остыть. Тесто раскатайте ровным слоем и переложите на смазанный жиром противень.

Сформируйте высокий бортик и выложите на тесто начинку. Сметану, молоко, яйца смешайте и добавьте мелко нарезанную петрушку, соль и перец по вкусу.

Вылейте приготовленный соус на начинку.

Выпекайте 30 минут при 230 ˚С.

Пицца с зеленым горошком

Ингредиенты

*Для теста:*4 стакана муки, 40 г дрожжей, 1 стакан молока, 1 яйцо, 3 столовые ложки сахара, 2 столовые ложки маргарина.

*Для начинки:*200 г ветчины, 150 г сыра (любого), 100 г помидоров, 80 г майонеза, 1 банка зеленого горошка (консервированного), 1 луковица, 1 яйцо, 2 столовые ложки сливочного масла, томатный соус, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Муку насыпьте в глубокую миску, разотрите с маргарином. Дрожжи растворите в молоке, добавьте в муку. Введите яйцо и сахар. Замесите тесто. Накройте и оставьте на 30 минут.

Нарежьте ветчину кубиками, сыр тонкой соломкой. Лук мелко нарежьте, обжарьте в масле до золотистого цвета.

Помидоры нарежьте кружочками. Яйцо взбейте с майонезом. Тесто переложите на смазанный маслом противень, сформируйте бортик. Ровным слоем распределите по тесту томатный соус, затем выложите ветчину, помидоры, зеленый горошек, большую часть сыра, жареный лук.

Залейте начинку яичной смесью и посыпьте сверху оставшимся сыром.

Выпекайте пиццу 20–25 минут при температуре 180–200 °С.

Пицца с ветчиной и маслинами

Ингредиенты

*Для теста:*600 г муки, 40 г дрожжей, 2 столовые ложки растительного масла, 1 щепотка сахара, 1 щепотка соли, 300 мл воды.

*Для начинки:*100 г ветчины, 150 г моцареллы, 50 г копченой колбасы, 40 г маслин (без косточек), 30 г сыра (любого, твердых сортов), 3 помидора, 3 морковки, 3 болгарских перца, 3 столовые ложки растительного масла, смесь приправ (любых).

Способ приготовления

Разведите дрожжи в теплой воде. Муку насыпьте в миску и сделайте углубление в центре. Влейте туда дрожжи, положите сахар, соль, масло.

Вымесите тесто, положите на стол, предварительно посыпанный мукой, и месите еще 5–10 минут, переложите обратно в миску, оставьте на 1 час, чтобы тесто подошло.

Колбасу и ветчину нарежьте небольшими кубиками. Сыры натрите на терке.

Помидоры мелко нарежьте, морковь натрите на терке. Болгарский перец очистите от семян и нарежьте кольцами.

На сковороде обжаривайте на среднем огне овощи на масле в течение 5 минут.

Раскатайте тесто в тонкий пласт и положите на предварительно смазанный маслом противень. На тесто выложите часть сыра, овощную смесь, колбасу и ветчину, оставшуюся часть сыра, украсьте все маслинами, приправьте смесью приправ. Поставьте противень в духовку, предварительно нагретую до 200 °С, на 30 минут.

Готовую пиццу разрежьте на порционные кусочки.

Пицца с ветчиной и шампиньонами

Ингредиенты

*Для теста:*300 г муки, 30 г дрожжей, 70 мл растительного масла, соль, вода.

*Для начинки:*500 г ветчины, 400 г шампиньонов, 150 г сыра (любого, тертого), 3 зубчика чеснока, 3 луковицы, черный молотый перец.

Способ приготовления

Дрожжи измельчите и разведите теплой водой. Муку соедините с дрожжами, добавьте растительное масло, посолите по вкусу и замесите тесто.

Когда тесто забродит, раскатайте его в лепешку. Выложите в смазанную жиром форму.

Шампиньоны нарежьте кружочками, репчатый лук кубиками, чеснок мелко порубите.

Обжарьте все вместе на растительном масле. Начинку посолите и поперчите.

Выложите на тесто обжаренные грибы с луком и полоски ветчины.

Посыпьте пиццу тертым сыром.

Запекайте 40 минут при температуре 230 °С.

Пицца ветчинная

Ингредиенты

*Для теста:*4 стакана муки, 125 г сливочного масла, 1 яйцо, соль, вода.

*Для начинки:*130 г ветчины (вареной), 130 г мягкого сыра (любого), 90 г маслин, растительное масло, молотый черный перец.

Способ приготовления

Замесите тесто. Заверните в фольгу и охладите в течение 30 минут. Затем тесто раскатайте, положите на смазанный маслом противень и сформируйте бортики.

Ветчину и большую часть сыра нарежьте небольшими кубиками, маслины (без косточек) нарежьте кружочками.

Все смешайте и выложите начинку на тесто. Обильно приправьте черным перцем и полейте растительным маслом.

Оставшийся сыр натрите на терке и посыпьте им начинку.

В нагретой до 200 °С духовке запекайте пиццу 30 минут.

Пицца ветчинная с грибами

Ингредиенты

*Для теста:*3 стакана муки, 300 г маргарина, 2 яйца, 2 ½ чайной ложки разрыхлителя, соль.

*Для начинки:*300 г ветчины (вареной), 300 г сыра (любого), 270 г грибов (любых), 1 луковица, 1 яйцо, 1 ½ стакана сметаны, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Из муки, 200 г маргарина, разрыхлителя, щепотки соли и яиц замесите гладкое тесто и поставьте в холодильник на 30 минут. Тесто раскатайте, выложите в смазанную жиром форму, сформируйте бортик. Выпекайте 15 минут.

Грибы и лук нарежьте и обжарьте в оставшемся маргарине. Дайте остыть. Сыр и ветчину нарежьте кубиками.

Перемешайте все и выложите на тесто. Яйцо смешайте со сметаной, поперчите, посолите и вылейте на начинку. Выпекайте около 30 минут при температуре 230 °С.

Пицца «Нежность»

Ингредиенты

*Для теста:*3 стакана муки, 30 г дрожжей, 30 г сливочного масла, 3 яйца, 0,75 стакана воды или молока, ½ чайной ложки соли.

*Для начинки:*300 г ветчины (вареной), 300 г помидоров, 130 г сыра (любого, тертого), 7 яиц, 3 луковицы, 7 столовых ложек резаного базилика, 3 столовые ложки растительного масла, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Просейте муку в миску и посолите. Дрожжи растворите в теплой жидкости.

Вылейте в муку и перемешайте. Добавьте яйца и растопленное масло.

Хорошо вымесите тесто, накройте и оставьте, пока оно не увеличится в объеме вдвое. Затем обомните, разделите на три части. Каждую часть раскатайте в круг, выложите на смазанный жиром противень.

По краям заготовок сформируйте невысокий бортик.

Помидоры надрежьте, обдайте кипятком и снимите кожицу, яйца сварите вкрутую. Все нарежьте кружочками. Лук нарежьте кольцами, ветчину маленькими кусочками.

На тесто выложите помидоры и лук, сверху – ветчину и яйца.

Все посыпьте зеленью, перцем и солью. Полейте растительным маслом. Сверху посыпьте тертым сыром.

Пиццу поставьте на 30 мин в теплое место.

Нагрейте духовку до 230 ˚С и выпекайте 30 минут.

Пицца с ветчиной и помидорами

Ингредиенты

*Для теста:*300 г муки, 125 мл молока, 15 г дрожжей, 30 мл оливкового масла, 1 яйцо, соль.

*Для начинки:*200 г ветчины (вареной), 300 г помидоров, 100 г сыра гауда, 6 яиц, 1 луковица, 2 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка мелко нарезанного базилика, розмарин (сушеный), черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Муку просейте в глубокую посуду, добавьте соль. Дрожжи растворите в молоке и соедините с мукой. Яйцо взбейте, добавьте оливковое масло и смешайте с мукой и дрожжами.

Замесите тесто. Тесто хорошо обомните, оно должно получиться эластичным и не прилипать к рукам.

Затем скатайте его в шар, положите в посуду, накройте полотенцем и оставьте, пока оно не увеличится в объеме в два раза.

Помидоры обдайте кипятком, снимите с них кожицу и нарежьте кружочками. Лук нарежьте тонкими колечками, ветчину – маленькими кубиками. Яйца сварите, остудите и нарежьте кружочками. Сыр натрите на терке.

Тесто раскатайте и переложите на смазанный маслом противень.

Сверху выложите помидоры и лук, вторым слоем ветчину и яйца. Поперчите, посолите по вкусу, украсьте базиликом и розмарином. Посыпьте сверху тертым сыром, сбрызните растительным маслом.

Оставьте на 20 минут.

Нагрейте духовку до 220 °C и поместите в нее противень с пиццей на 20 минут.

Пицца «Италия»

Ингредиенты

*Для теста:*300 г муки, 30 г дрожжей, 200 мл молока, 3 столовые ложки растительного масла, соль.

*Для начинки:*6–7 сарделек, 6–7 помидоров, 300 г сыра (любого), 3 столовые ложки растительного масла, черный или красный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Дрожжи растворите в теплом молоке, добавьте растительное масло, посолите по вкусу и смешайте с мукой.

Замесите тесто и поставьте в теплое место на 1 час.

Раскатайте тесто и переложите в форму для выпекания либо в широкую сковороду. Форма должна быть достаточно высокой, так как пицца поднимается во время выпекания.

Помидоры очистите от кожицы и нарежьте крупными дольками.

Каждую сардельку разрежьте вдоль на четыре части. Сыр натрите на терке и посыпьте тесто, предварительное смазанное маслом. Поверх сыра выложите дольки помидоров. Сверху разложите сардельки в виде решетки.

Приправьте перцем и солью по вкусу, сбрызните пиццу оставшимся маслом.

Выпекайте в течение 30–40 минут при температуре 180–200 °С.

Пицца по-неаполитански

Ингредиенты

*Для теста:*300 г муки, 15–20 г дрожжей, 200 мл молока, 3 столовые ложки растительного масла, соль.

*Для начинки:*7 сарделек, 7 помидоров, 1 огурец, 1 желток, 300 г сыра (любого), 3 столовые ложки растительного масла, 3 столовые ложки сыра (любого, тертого), красный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Замесите тесто и поставьте в теплое место. Когда тесто поднимется, дважды его обомните. Раскатайте тесто в продолговатую овальную лепешку по длине противня, толщиной около 1 ½ см и шириной 10–12 см.

Тесто смажьте желтком, посыпьте тертыми сыром и огурцом, сверху положите помидоры, нарезанные дольками.

Сардельки разрежьте поперек и выложите сверху. Поперчите, посолите.

Выпекайте в течение 20–30 минут на среднем огне.

Подавайте на стол горячей с майонезом или сметаной.

Пицца с паштетом и сыром

Ингредиенты

*Для теста:*250 г муки, 50 г растопленного маргарина, 6 г дрожжей (сухих), 5 столовых ложек молока, ½ столовых ложек сахара, ½ чайной ложки соли, 6 столовых ложек воды.

*Для начинки:*150 г печеночного паштета, 100 г сыра (любого, твердых сортов), 50 г колбасы, 30 г маслин (без косточек), 1 морковка, 1 луковица, 3 столовые ложки кетчупа, 1 столовая ложка растительного масла, гвоздика, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Замесите тесто. Овощи вымойте и очистите. Морковь и лук мелко нарежьте, обжарьте слегка на масле до золотистого цвета вместе со специями. Колбасу нарежьте небольшими брусками, сыр натрите на терке.

Тесто раскатайте в тонкий пласт, положите на смазанный маслом противень.

Тесто смажьте кетчупом, затем выложите паштет, равномерно распределите его по тесту, следующим слоем выложите лук с морковью, затем колбасу и посыпьте все сыром.

Поставьте противень в предварительно нагретую до 200 °С духовку на 30–40 минут. Готовую пиццу украсьте маслинами.

Пицца с паштетом

Ингредиенты

*Для теста:*3 стакана муки, 20 г дрожжей, 4 чайные ложки растительного масла, 1 чайная ложка соли, ½ стакана воды.

*Для начинки:*80 г печеночного паштета, 100 г сыра (любого, тертого), 3 луковицы, 1 столовая ложка растительного масла, душица, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Насыпьте муку горкой на стол, сделайте углубление.

Раскрошите дрожжи и положите в центр. Растворите соль в теплой воде и вылейте на дрожжи. Перемешайте муку с дрожжами, добавьте растительное масло.

Вымешивайте тесто, пока оно не перестанет липнуть к рукам.

Скатайте тесто в шар, положите в миску, посыпанную мукой. Накройте и поставьте на 2 часа в теплое место. Затем раскатайте и переложите на смазанный маслом противень, сформируйте небольшой бортик.

Одну луковицу нарежьте кольцами и обжарьте на растительном масле, посолите, поперчите, добавьте душицу, дайте остыть. Далее смешайте обжаренный лук с паштетом и покройте ровным слоем тесто.

Оставшийся лук нарежьте кольцами и выложите на паштет.

Посыпьте тертым сыром.

Дайте пицце еще подойти и выпекайте при 200 °С 30–40 минут.

Пицца с сосисками

Ингредиенты

*Для теста:*2 стакана муки, 60 г растопленного сливочного масла, 15 г дрожжей, 2 яйца, ½ чайной ложки соли, ½ стакана воды.

*Для начинки:*3 сосиски, 4 помидора, 2 зубчика чеснока, 1 луковица, 1 пучок петрушки, 50 г сыра (любого, твердых сортов), соль.

Способ приготовления

Смешайте муку и соль, насыпьте на стол холмиком, сделайте в середине холмика углубление, разбейте в него яйца, влейте теплую воду с разведенными дрожжами, добавьте масло, замесите тесто, оставьте в теплом месте, чтобы оно подошло.

Овощи вымойте и очистите.

Чеснок раздавите в чеснокодавилке, лук нарежьте полукольцами, помидоры кружками. Сыр натрите на терке.

Тесто раскатайте в тонкий пласт, положите на предварительно смазанный маслом противень. На тесто выложите помидоры, чеснок, сосиски, лук, немного посолите, посыпьте сыром.

Поставьте противень на 20–25 минут в предварительно нагретую до 200 °С духовку. Готовую пиццу украсьте веточками петрушки.

Пицца с сосисками и шпиком

Ингредиенты

*Для теста:*2 стакана муки, ½ стакана молока, 60 г растопленного сливочного масла, 15 г дрожжей, 2 яйца, ½ чайных ложек соли.

*Для начинки:*100 г сосисок, 150 г шпика, 50 г сыра (любого, твердых сортов), 3 помидора, 1 луковица, 1 болгарский перец, 1 пучок зелени (любой), 2 столовые ложки томатной пасты, душица, розмарин, базилик, кардамон.

Способ приготовления

В теплом молоке разведите дрожжи, добавьте к ним муку, яйца, соль и масло и замесите тесто, оставьте в теплом месте, чтобы оно подошло.

Овощи вымойте и очистите.

Помидоры и сосиски нарежьте кружочками, лук и перец полукольцами, шпик кубиками, сыр натрите на крупной терке.

Тесто раскатайте в тонкий пласт, положите на предварительно смазанный маслом противень. Тесто смажьте томатной пастой, выложите помидоры, шпик, сосиски, лук, перец, добавьте специи, посыпьте сыром.

Поставьте противень на 20–25 минут в предварительно нагретую до 200 °С духовку. Готовую пиццу украсьте нарезанной зеленью.

Пицца с сосисками и грибами

Ингредиенты

*Для теста:*2 ½ стакана муки, 1 стакан молока, 60 г растопленного сливочного масла, 15 г дрожжей, 2 яйца, ½ чайной ложки соли.

*Для начинки:*3 сосиски, 50 г грибов (любых, консервированных), 50 г сыра (любого, твердых сортов), 30 г оливок (без косточек), 1 яйцо (сваренное вкрутую), 3 столовые ложки томатной пасты, 2 столовые ложки майонеза, 2 столовые ложки растительного масла, соль.

Способ приготовления

Замесите тесто, поставьте в теплое место, чтобы оно поднялось, осторожно обомните его не менее двух раз.

Сыр натрите на терке, сосиски нарежьте кружочками, яйцо измельчите. Все смешайте с грибами, посолите.

Тесто раскатайте в тонкий пласт, положите на предварительно смазанный маслом противень, смажьте майонезом и пастой.

Выложите подготовленную начинку.

Поставьте противень в предварительно нагретую до 200 °C духовку на 30 минут.

Готовую пиццу украсьте оливками.

Пицца с сосисками и картофелем

Ингредиенты

*Для теста:*2 стакана муки, 50 г сливочного масла, 12 г дрожжей, 2 яйца, ½ чайной ложки соли, ½ стакана воды.

*Для начинки:*3 сосиски, 5 столовых ложек картофельного пюре, 1 морковка, 1 болгарский перец, 1 луковица, помидору, 2 зубчика чеснока, 100 г сыра (любого, твердых сортов), 2 столовые ложки растительного масла.

Способ приготовления

Смешайте муку и соль, насыпьте их на стол холмиком, в холмике сделайте углубление, влейте в него разведенные в теплой воде дрожжи, добавьте яйца, масло и замесите тесто, оставьте в теплом месте, чтобы оно поднялось.

Овощи вымойте и очистите.

Чеснок раздавите в чеснокодавилке, морковь и сыр натрите на терке, лук и перец нарежьте полукольцами.

Тесто раскатайте в тонкий пласт, положите на предварительно смазанный маслом противень. Тесто смажьте картофельным пюре, выложите перемешанные овощи, посыпьте сыром.

Поставьте противень в предварительно нагретую до 200 ˚С духовку на 30 минут.

Готовую пиццу можно украсить кружочками помидора.

Пицца с паштетом и грибами

Ингредиенты

*Для теста:*3 ½ стакана муки, 1,25 стакана молока, 50 г растопленного сливочного масла, 40 г дрожжей, 2 яйца, 2 столовые ложки сахара, ½ чайной ложки соли.

*Для начинки:*100 г печеночного паштета, 50 г шампиньонов, 50 г сыра (любого, твердых сортов), 50 г мягкого сыра, 30 г сливочного масла, 8 помидоров, 1 морковка, 1 луковица, 1 болгарский перец, 4 столовые ложки майонеза, зелень (любая), тмин, корица, кардамон, душистый молотый перец, соль.

Способ приготовления

В теплом молоке разведите дрожжи, добавьте немного муки, сахар, все тщательно перемешайте до однородной массы и поставьте в теплое место, чтобы опара подошла.

В остальную муку добавьте соль, выложите ее на стол холмиком, сделайте в холмике углубление, разбейте в него яйца, влейте растопленное масло и опару.

Тесто замесите некрутое, оставьте в теплом месте, чтобы оно подошло.

Овощи вымойте и очистите. Помидоры обдайте кипятком, снимите с них кожицу, нарежьте небольшими кубиками.

Лук нарежьте мелко, перец полосками, грибы средними кусочками, морковь натрите на терке. Обжарьте овощи немного на сковороде до золотистого цвета вместе со специями. Сыры натрите на терке.

Тесто раскатайте в пласт и выложите в смазанную маслом форму.

Тесто смажьте майонезом, затем паштетом, выложите помидоры, обжаренные лук, морковь, грибы, посыпьте сыром.

Поставьте противень в предварительно нагретую до 200 °С духовку на 20–25 минут. Готовую пиццу украсьте нарезанной зеленью.

Пицца с паштетом и шпротами

Ингредиенты

*Для теста:*1 ½ стакана муки, ½ стакана молока, 12 г дрожжей, 2 яйца, 6 столовых ложек растительного масла, ½ чайной ложки соли.

*Для начинки:*50 г печеночного паштета, 15 шпротин (небольших), 1 луковица, 1 морковка, 1 болгарский перец, 4 столовые ложки растительного масла, 3 столовые ложки томатного сока.

Способ приготовления

Дрожжи разведите в теплом молоке, добавьте к ним муку, яйца, соль, половину масла и замесите некрутое тесто, оставьте его в теплом месте, чтобы поднялось.

Овощи вымойте и очистите. Лук мелко нарежьте, морковь натрите на терке, перец нарежьте кольцами.

Морковь и лук слегка обжарьте на масле до золотистого цвета.

Тесто раскатайте в тонкий пласт, положите на предварительно смазанный маслом противень. Тесто смажьте майонезом, затем паштетом, выложите лук с морковью, шпроты, украсьте кольцами перца. Выпекайте пиццу в течение 20–25 минут при температуре 200 ˚С.

Пицца с паштетом и базиликом

Ингредиенты

*Для теста:*2 стакана муки, 15 г дрожжей, 2 яйца, 100 мл молока, 4 столовые ложки растительного масла, ½ чайной ложки соли.

*Для начинки:*70 г печеночного паштета, 60 г сыра (любого, твердых сортов), 30 г оливок (без косточек), 14 помидоров черри, 2 луковицы, 2 зубчика чеснока, 3 столовые ложки томатного соуса, 2 столовые ложки растительного масла, несколько веточек базилика и петрушки, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Смешайте соль и муку, насыпьте на стол холмиком, в центре холмика сделайте углубление, разбейте в него яйца, влейте теплое молоко с разведенными в нем дрожжами.

Замесите некрутое тесто, в конце добавьте растительное масло, поставьте в теплое место, чтобы оно поднялось, обомните его два раза.

Овощи вымойте и очистите.

Лук нарежьте полукольцами, чеснок раздавите в чеснокодавилке.

Сыр натрите на терке.

Тесто раскатайте в тонкий пласт, положите на предварительно смазанный маслом противень.

Тесто смажьте смесью из чеснока и томатного соуса, распределите равномерно паштет, посыпьте все сыром, украсьте половинками помидоров черри, луком, оливками и листиками базилика и петрушки.

Противень поставьте в нагретую духовку и выпекайте в течение 20–25 минут при температуре 200 °C.

Пицца с паштетом и окороком

Ингредиенты

*Для теста:*1 ½ стакана муки, ½ стакана молока, 12 г дрожжей, 2 яйца, 4 столовые ложки растительного масла, ½ чайные ложки соли.

*Для начинки:*100 г паштета, 50 г окорока (копченого), грибов (любых, консервированных), сыра (любого, твердых сортов), 1 стакан помидоров (протертых), 2 луковицы, 1 морковка, 1 болгарский перец, 1 пучок зелени (любой), 2 столовые ложки оливкового масла, черный молотый перец, кардамон, кунжут, соль.

Способ приготовления

Дрожжи разведите в теплом молоке, добавьте к ним муку, яйца, соль, масло и замесите однородное тесто, поставьте в теплое место, чтобы оно подошло.

Овощи вымойте и очистите. Морковь натрите на терке, лук и перец нарежьте полукольцами. Окорок мелко нарежьте.

Сыр натрите на терке.

Тесто раскатайте в тонкий пласт, положите на предварительно смазанный маслом противень. На тесто выложите паштет, помидоры, окорок, морковь, грибы, лук, перец, добавьте специи, немного посолите, посыпьте сыром.

Сбрызните пиццу оливковым маслом и поместите на 20 минут в предварительно нагретую до 200 °С духовку.

Готовую пиццу украсьте нарезанной зеленью.